

Ref 'O' form 892 10/648, 556

DERWENT- 2004-531544

ACC-NO:

DERWENT- 200451

WEEK:

COPYRIGHT 2006 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Production of low-calorie konjac noodles having improved mouth feeling and raw material composition thereof

INVENTOR: LEE, K H

PATENT-ASSIGNEE: LEE K H[LEEKI]

PRIORITY-DATA: 2002KR-0055228 (September 12, 2002)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE PAGES MAIN-IPC
KR 2004024643 A	March 22, 2004 N/A	001 A23L 001/16

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DESCRIPTOR APPL-NO	APPL-DATE
KR2004024643A	N/A	2002KR-0055228 September 12, 2002

INT-CL (IPC) : A23L001/16

ABSTRACTED-PUB-NO: KR2004024643A

BASIC-ABSTRACT:

NOVELTY - A method for manufacturing low-calorie konjac **noodles** using konjak, modified starch, tapioca starch, wheat flour, soybean dietary fiber, unpolished rice dietary fiber or the like is provided. The **noodles** have a characteristic multilayer structure and enhanced mouth feeling and are thus used as health foods especially for diabetics.

DETAILED DESCRIPTION - Mixed raw material powder containing konjac powder as a main component is swollen with water to give an aqueous paste. The prepared paste is added with basic amino acid or basic

salt and then extruded. Thereafter, the **noodles** are coagulated in water at 80 to 100 deg. C containing 0.1 to 5% by weight of basic amino acid or basic salt and passed though 0.5 to 3% by weight of flowing saline water at 80 to 100 deg. C. The mixed raw material powder comprises 2 to 10 parts by weight of konjak, 1 to 10 parts by weight of modified starch or tapioca starch, 1 to 10 parts by weight of wheat flour, 0.1 to 5 parts by weight of soybean dietary fiber, unpolished rice dietary fiber, 0.1 to 2 parts by weight of calcium and 0.1 to 3 parts by weight of xanthan gum or guar gum.

CHOSEN- Dwg.1/10
DRAWING:

TITLE-TERMS: PRODUCE LOW CALORIE NOODLE IMPROVE MOUTH FEEL RAW MATERIAL COMPOSITION

DERWENT-CLASS: A97 D11 D13

CPI-CODES: A12-W09; D01-B02E; D03-H01T3;

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: C2004-195638

(19)日本国特許庁 (JP)

(12) 公開特許公報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開2001-86948

(P2001-86948A)

(43)公開日 平成13年4月3日(2001.4.3)

(51)Int.Cl.⁷

A 23 L 1/16
1/212
1/307

識別記号

F I

A 23 L 1/16
1/307
1/212

テ-マコード(参考)

A 4 B 0 1 6
4 B 0 1 8
1 0 2 Z 4 B 0 4 6

審査請求 未請求 請求項の数1 書面 (全 2 頁)

(21)出願番号

特願平11-302828

(22)出願日

平成11年9月20日(1999.9.20)

(71)出願人

596064271
宮内 啓次
東京都立川市一番町1丁目60-16 ベルト
ピア立川I IB202号

(72)発明者

宮内 啓次
東京都立川市一番町1丁目60-16ベルトビ
ア立川I IB202号
Fターム(参考) 4B016 LC08 LG07 LK12 LQ05
4B018 LB02 MD49 MD53 ME01
4B046 LA01 LC07 LG29 LG32 LG34

(54)【発明の名称】 低カロリーめん類

(57)【要約】

【目的】 本発明は、従来の高カロリーのめん類に代わ
って底カロリーのめん類を提供する。

【構成】 茄弱の原料としての農産物を乾燥し、粉末加
工してめん類の材料として利用する。

1

【特許請求の範囲】

【請求項1】 天産物の蒟蒻芋と小麦粉またはそば粉との混合物で構成された底カロリーメン類。

【発明の詳細な説明】**【0001】**

【産業上の利用分野】 本発明は、従来のめん類に蒟蒻芋を混合させることにより、従来の歯ごたえと味を損なわずに、摂取後のカロリーを著しく低減するものである。

【0002】

【従来の技術】 現在は消費文明の発達と食生活も大幅に向上升し、飽食の時代となっており、健康維持のため底カロリーの食事が注目されている。

【0003】 従来のめん類（うどん、そば、パスタ）は小麦粉、そば粉が約100%でカロリーも高い。

【課題を解決するための手段】 本発明は、従来のカロリーの高いめん類に殆どカロリーの無い蒟蒻芋を混合す

2

ることにより、風味を変えずに底カロリーのめん類を提供する。

【0004】 本発明において、蒟蒻芋の乾燥粉末に水分約15～20倍添加し、膨潤させた後小麦粉またはそば粉と混合してめん打ちをおこなう。

【実施例】実施例1

常温で5gの蒟蒻芋の乾燥粉末に水80ccを添加して膨潤させた後、100gの小麦粉と混合、練り込んでめん生地とした。めん棒でのばして2mm幅できざんだあと、茹でたが、こしと風味は従来と変わりなかった。なお、この場合のカロリーは従来の約60%である。

【発明の効果】 以上説明したとおり、本発明の蒟蒻芋入りめん類は、次ぎのような効果がある。

(1) 本発明による蒟蒻芋入りめん類のカロリーは、従来のめん類の約50%～60%とダイエットに効果的である。